

Entrées

Crème de champignons	6	Moules à la crème d'ail	19
Salade César	12		1 lbs
Gibelotte des Îles (Oignons, carottes, fèves, maïs, tomates, bouillon de poisson, basilic, ail, oignons vinaigrés, filets de perchaude)	15 Entrée	Raviolis de homard croustillants, bisque crémeuse safranée	20
Croustilles de Perchaude, oignons marinés, sauce tartare	16	Burrata fraîche, tomates confites, pistaches, pesto de basilic	23
Salade de crevettes, melon d'eau, concombre, quinoa, roquette, fromage feta, vinaigrette déesse verte	18	Tartare de saumon, échalotes vertes et françaises, mayonnaise chipotlé, moutarde de Dijon, jus de citron	24 32 3oz 6oz
Calmars frits, mayonnaise épicée	19	Huître, mignonette au choix du chef	3 unité

Plats Principaux

Gibelotte des Îles (Oignons, carottes, fèves, maïs, tomates, bouillon de poisson, basilic, ail, oignons vinaigrés, filets de perchaude)	26 Portion Repas	Surlonge de Wapiti, gratin dauphinois au brocoli, sauce porto et canneberges	45
Moules à la crème d'ail	28 2lbs	Picanha de bœuf, chimichurri	35 55 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Cappelacci farcis d'asperges et ricotta de chez Giovedi Pasta, fromage Louis d'Or, persil, crème citronnée	30	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35 55 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Risotto crémeux, champignons, effiloché de bœuf, fromage à la truffe	30	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	55 75 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Filets de perchaude, oignons marinés, sauce tartare	31	Rib 16oz Sterling Silver AAA vieilli 45 jours à sec, frites, sauce au poivre	65 85 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Filet de saumon, salsa de tomates séchées, ananas, courgettes, oignons, huile d'olive	32		
Foie de veau, bacon	35		
Contre-filet de veau, demi-glace aux chanterelles, purée de chou-fleur au cari	38		

Dessert

Crème brûlée maison du moment	9
Pain Perdu et crème glacée molle	9
Brownies du Chef	9

Extra

Oignons Caramélisés	5
3 x Crevettes poêlées	15
Fromage Bleu	5
Fromage Cheddar	5
Champignons de Paris sautés	5,75
Escalope de foie gras poêlée	18

BIÈRES ET COCKTAILS

En bouteille

Sleeman Clear 2.0	7.50	Carlborg 0%	5.75
Landshark	8.00	Guinness	9.00
Cheptel – Cerny Havran – 4,9% Lager Noire Tchèque	10.00	Cheptel – Pyra – 4,7% Lager au blé fumé - Tettngang	10.00
Cheptel – Oasis Club – 8,2% Double NEIPA	13.00		

En fût

	10oz	20oz	60oz
Sapporo	7	9	24
Blanche de Chambly	7	9	24
Ale Rousse du Mont Saint-Caramel	7	9	24
NEIPA de Tropiques-sur-le-Lac	7	9	24

Cocktails et Mocktail

La pêche dorée / MOCKTAIL Sirop de pêche, jus de citron, Ginger Ale	8	Porn Star Martini Vodka de Irma, sirop à la vanille, jus de lime, jus de fruit de la passion, mousseux	14
Gin Concombre Gin Marie-Victorin, purée de concombre, tonic	10	La Belle et la Cerise Belle de Brillet, Amaretto Avril, jus de citron, cerises	14
Piña Colada à la fraise Rhum Flor de Cana 7 ans, Rhum à la noix de coco, jus de lime, lait et crème de coco, jus d'ananas, fraises	14	Le Choco Old Fashioned Jura 10 ans, Calvados, Sucre, bitter Angostura, bitter au chocolat	16
Margarita épicé Tequila Tromba, Triple Sec, jus de lime, sirop simple, jalapeno, Tajin	14	Mai Tai mousseux à l'orange / TIKI Rhum Flor de Cana 7 ans, rhum blanc, Triple Sec, jus de lime, jus d'orange, mousseux	16
Nuage au Sureau Gin Marie-Victorin, St-Germain, sirop simple, jus de citron	14	L'Île locale Rhum blanc, Triple Sec, Gin Marie-Victorin, Vodka de Irma, Tequila Tromba, jus de citron, thé glacé limonade Rolling Loud des Subversifs	16

